



イワナはきれいな水を好むのではなくきれいな水の中でも生きていける魚です。汚れて泥臭い水の中でも生きていくことはできますがおいしい魚にはなりません。おいしい水で育てることで臭みのない魚になります。からあげやお刺身はもちろん美味しいですが炭火で焼いているときの香りも違います。

2011年の福島・新潟豪雨災害により通行が不可能になったため、いわなの里は5年間荒れ放題でした。2015年の6月に車が通行できるようになったので池の中の土砂を上げ、2016年6月につりばりを営業することができました。イワナとヤマメを入れましたので今まで通り3か所で釣りを楽しめます。



調理料金	釣り用具レンタル	200円
	フライフィッシング	3000円
	イワナ・ヤマメ 100g	320円

調理料金	炭焼き	+150円
	からあげ	+150円
	活け造り	+800円



釣って! 食べて! 楽しんで!

# いわなの里



## いわなの里

毎年5月1日～11月上旬まで営業中  
 〒968-0441  
 福島県南会津郡只見町黒谷 会津朝日岳登山口  
 090-2603-6162 (電波が悪い場合があります)  
<http://iwananosato.com>



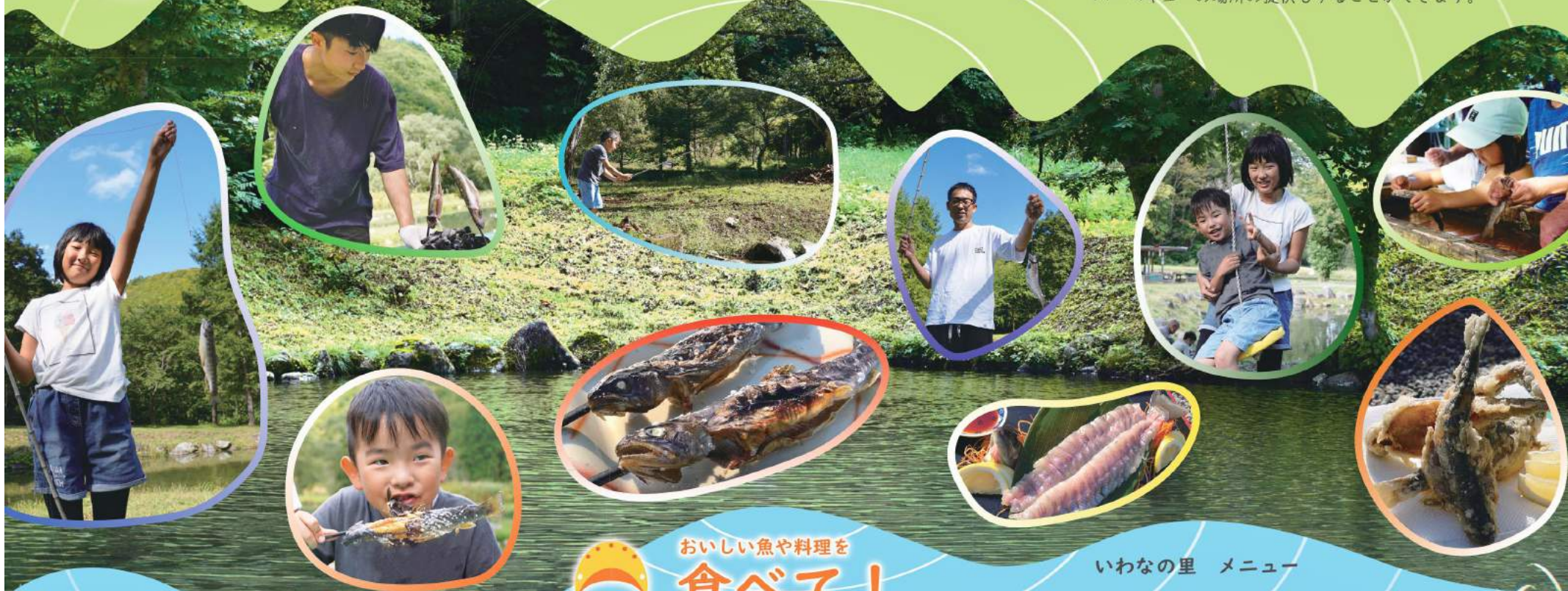
## いわなの里を 覗いてみよう!

## 活きのいいイワナやヤマメを 釣って!

つり用具一式お貸しいたします。子供会や学年行事は、事前に予約することで、貸し竿料金が無料になっております。また、フライフィッシングも解禁しました。その際はパーブレス針を使用して、釣った魚はリリースして楽しめます。

## ここでの貴重な体験を 楽しんで!

イワナを炭焼きで召し上がる際には、お客様自身で焼くことができます。各テーブルに炭がございますので、お好みの火加減で召し上がれます。また、イワナやヤマメのわた取りという貴重な体験ができます。そのほかに、バーベキューの場所の提供もすることができます。



### どんなところ?

いわなの里は只見町の山々に囲まれており、近くには山から川が流れ、豊かな自然に囲まれています。そのため、生き物や植物が多く、小・中学生の自由研究にも役に立っている施設になっております。春・夏・秋によって只見のそれぞれの景色を楽しむことができ、観光スポットとしてもオススメです。

## おいしい魚や料理を 食べて!

釣った魚は、「炭焼き」「からあげ」「活け造り」の3つに調理できます。唐揚げはお持ち帰りできますのでその際はお声掛けください。大きな魚だと料金に少し変動がありますが、1匹あたり450円～550円で召し上がれます。魚以外にもカレーライスやそばなどのメニューがあり、満足するお食事をご用意できます。活け造りや手打ちうどんは混雑時はお出しすることができませんのでご了承下さい。

### いわなの里 メニュー

ざるそば 650円	日本酒(ワンカップ) 380円
手打ちうどん 650円	缶ビール 350円
うどん 650円	チューハイ・雑酒類 250円
手延べそうめん 600円	ノンアルコールビール 250円
ごはんセット 500円	ペットボトル 180円
特性カレーライス 750円	びんジュース類 150円
ミニカレーライス 400円	缶ジュース類 130円
イワナのからあげ 500円	びんカクテル類 350円
おつけもの 350円	イワナのからあげ
かき氷 大:450円中:350円	(お持ち帰り用5匹) 2300円